

Polévka nivová

Vladimír Padevět

Ingredience

- slanina
- cibule
- mouka hladká
- 20 – 30 dkg nivy
- smetana nebo šlehačka
- petrželka
- pepř, sůl
- pórek

Postup

Slaninu nakrájíme na kostky, osmahneme, přidáme cibuli, osmahneme, zasypeme moukou a uděláme jíšku. Tu zalijeme vodou a vaříme 10 minut. Pak přidáme nastrouhanou nivu a vaříme dalších 10 minut. Nakonec zalijeme smetanou, osolíme, opepříme a můžeme přidat na plátky nakrájený pórek.